Saint Bris »Exogyra Virgula«

Domaine Goisot

Biodynamik extrem. Die Domaine Goisot, in Frankreich längst zum Kultbetrieb avanciert, außerhalb des gallischen Sprachbereichs noch weitgehend unbekannt, produziert den französischsten aller Sauvignon Blancs, den wir kennen.

Saint Bris, eine winzige Gemeinde 9 km von Chablis entfernt. Dort dominiert eine Muschelart des Jura-Zeitalter, die guten Chablis zu dem macht, was er ist: Mehr Boden als Rebsorte. »Exogyra Virgula« heißt sie, die geschmacksdominierende Muschel im Boden. Sie läßt den Chardonnay von Chablis so anders schmecken als irgendwo sonst auf der Welt, daß die Franzosen den Wein nach seiner Herkunft und nicht nach seiner Rebsorte benennen. So ist es auch im benachbarten St. Bris. Hier sorgt die Biodynamik der Familie Goisot dafür, daß der Boden den Charakter und den Geschmack des Weines so deutlich dominiert, daß die Rebsorte kaum erkennbar ist. Von der Art der Weinbereitung ganz zu schweigen. Das kann so nur Biodynamik, die die Reben in souveräner autonomer Balance hält.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
pH-Wert: 3.26

0,75l
FBU21903

K&U
www.weinhalle.de